Det søte liv...

Chocolate Brownies

Ingredienser



250 g smør
250 g mørk sjokolade (70% sjokolade)
500 g sukker
60 g kakaopulver
1 ts vaniljeessens
4 store egg
40 g hvetemel
100 g valnøtter

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet. Ha så i sukker og kakao og rør til dette har løst seg opp. Tilsett så vaniljeessens og lett sammenpiskede egg. Rør deretter inn hvetemelet og til slutt grovt hakkede valnøtter.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken ved 180°C midt i ovnen i 45-50 min. Avkjøl kaken i formen til den er kald. Løft den forsiktig ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Browniesene er fine å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/chocolate-brownies